

Arahan: Suaikan kesilapan dengan sebab kesilapan yang betul.

KESILAPAN



SEBAB KESILAPAN

- Saduran coklat berminyak

- Donut kurang kembang/bantat

- Donat berminyak

- Saduran gula melekit

- Donut berubah bentuk

Arahan: Isikan kotak di bawah dengan kaedah penyediaan donut dalam urutan yang betul.

```
graph TD; A[ ] --> B[ ]; B --> C[ ]; C --> D[ ]; D --> E[ ]; E --> F[ ]; F --> G[ ]; G --> H[ ]
```

Arahan: Tuliskan nama bagi setiap peralatan penyediaan donut di bawah











Arahan: Tuliskan penerangan yang betul bagi setiap kaedah penyediaan donut di bawah.

1. Mengadun doh

2. Menggoreng

3. Menguli doh

4. Merehatkan doh

5. Membentuk doh

6. Melipat doh

7. Menganai doh

Arahan: Tuliskan nama dan fungsi bagi setiap perkakas untuk membuat donut.

1.



2.



3.



4.



Arahan: Tuliskan bahan dan kuantiti yang betul bagi resipi donut di bawah.

RESEPI DONAT

Bahan-bahan:	Kuantiti:
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
Kaedah penyediaan	
1. : Kaedah doh ringkas. 2. : Tutup doh dan rehatkan doh sehingga doh mengembang dua kali ganda. 3. : Uli selama 10 minit dengan kelajuan kedua. 4. : Buang udara doh dengan menekan doh dan bahagikan doh (35gm) 5. : Bentukkan doh dengan menggunakan penerap donat.	6. : Letakkan doh di atas kertas dan rehatkan untuk kali kedua. 7. : Panaskan minyak dengan kepanasan yang sederhana. 8. : Hias donat dengan glis, topping atau inti pilihan sendiri. 9. : Bungkus donat dan pamerkan.

Arahan: Tuliskan fungsi bagi setiap bahan di bawah.

NO	BAHAN	FUNGSI
1	Gula 	
2	Garam 	
3	Susu 	

NO	BAHAN	PENERANGAN
4	Yis  <i>Yis Aktif</i>	
5	Telur 	
6	Air 	
7	Tepung 	

NO	BAHAN	PENERANGAN
8	Lemak a) Marjerin 	

